



■ GUÍA DE BATIDO Y MEZCLAS

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1. MEZCLA	Esta es una velocidad adecuada para empezar a batir masas y comidas secas como harina, mantequilla y patatas.
2. LICUADORA	Es la velocidad adecuada para batir ingredientes líquidos y salsas.
3. MEZCLA	Para batir bizcochos, galletas o masas de pan.
4. CREMA	Para batir mantequilla, azúcar, pasteles, postres...
5. LIGAR	Para batir huevos, cocinar helados, cremas.
TURBO	Aumenta la velocidad utilizada a la máxima del aparato.

NOTA:

- Las varillas amasadoras (10) se utilizarán para trabajar con masas densas como, por ejemplo, una masa de harina.
- Las varillas batidoras (6) se utilizarán para batir huevos y mezclas similares.

■ RECOMENDACIONES

- Los alimentos refrigerados, como la mantequilla o los huevos, se deben sacar del frigorífico un tiempo antes de utilizarlos para que estén a temperatura ambiente a la hora de tratarlos.
- Se recomienda romper los huevos en un recipiente aparte por si éstos estuviesen en mal estado o para evitar que se caigan trozos de cáscara a la mezcla.
- Siempre empiece a utilizar la batidora en la velocidad más baja y vaya subiendo la intensidad gradualmente hasta llegar a la velocidad necesaria.
- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, incorpore pequeñas cantidades para evitar posibles derramamientos.
- Para una fácil limpieza de las varillas se recomienda lavarlas con agua templada inmediatamente después de su uso.



MEZCLAS	CAPACIDAD	DURACIÓN
◦ Gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g.	5 min.
◦ Purés, cremas, etc.	Aprox. 750 g.	5 min.
◦ Mayonesa	Max. 3 yemas de huevo.	5 min.
◦ Puré de patatas	Max. 750 g.	5 min.
◦ Batidos	Max. 500 g.	5 min.
◦ Claras a punto de nieve	Max. 5 claras de huevo.	5 min.
◦ Masa pastel, tarta, etc.	Aprox. 750 g.	5 min.

* Tabla orientativa aconsejada para selector de velocidad (1) en posición 5.

■ PRECAUCIÓN

1. Después de usar continuamente el aparato, es conveniente dejarlo reposar un rato antes de su próximo uso.
2. No lo utilice más de cuatro minutos seguidos o más de un minuto si se está trabajando en la función turbo (3).
3. Aparte de la limpieza, no necesita mantenimiento adicional ni otro servicio. Las reparaciones, cuando sean necesarias, deben ser realizadas en un Servicio Técnico Autorizado.

■ LIMPIEZA

1. Sitúe el selector de velocidad (2) en posición 0 y desconecte el enchufe de la red, espere a que el aparato se encuentre totalmente frío y limpie el cuerpo de la batidora con un trapo húmedo.
2. Retire el cuerpo de la batidora (4) y el bowl (8) del pedestal atriculado (9). Presione el botón de expulsión de varillas (1).
3. Para manchas rebeldes, limpie la superficie con un trapo humedecido con agua y jabón o con un limpiador no abrasivo. Después proceda a secarlo cuidadosamente.
4. Las varillas y el bowl deben ser lavados con agua caliente con jabón, aclarados y secados minuciosamente.
5. ¡ATENCIÓN!: Nunca sumerja o hunda el cuerpo de la batidora en agua o en cualquier otro líquido.

■ RECICLAJE

 Al final de la vida del aparato, no lo tire junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.



Instrucciones de uso



Batidora con varillas

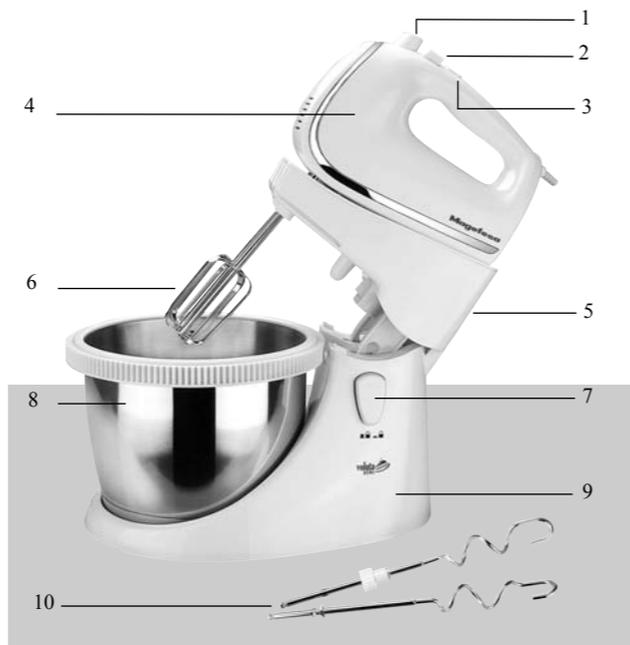


■ ATENCIÓN

Lea atentamente las instrucciones antes de usar la BATIDORA DE VARILLAS, y guárdelas junto con el justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar el aparato por primera vez, compruebe que el voltaje de la toma de corriente de su casa corresponde con el de la etiqueta de características del producto.
2. No use la batidora si cree que está dañada. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe, o que sus componentes estén en buenas condiciones. En caso de avería o mal funcionamiento, no trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación tanto eléctrica como mecánica. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden causar incidencias e incluso anular la validez de la garantía.
3. No sumerja NUNCA la carcasa, el cable o el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
4. Extreme la vigilancia cuando haya niños y mantenga la batidora fuera de su alcance. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
5. La batidora no ha sido diseñada para ser utilizada por personas (incluido niños), con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que se les haya instruido debidamente en relación a su uso y lo hagan bajo la estricta supervisión de una persona responsable de su seguridad.
6. Desenchufe siempre el aparato cuando no se esté usando, antes de poner o quitar cualquiera de las varillas y antes de limpiarlo (ver apartado de "Limpieza y mantenimiento").
7. No toque las varillas cuando el aparato esté en funcionamiento.
8. El bowl debe estar correctamente colocado antes de poner en funcionamiento la batidora.
9. Use una espátula para despegar la comida y sólo cuando la batidora esté desenchufada.
10. No use el aparato en el exterior. Es apto únicamente para uso doméstico.
11. No permita que cuelgue el cable ni coloque el aparato en el borde de la mesa o sobre superficies calientes.
12. Coloque siempre las varillas tanto las batidoras como las amasadoras antes de conectar el aparato a la red eléctrica.



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Botón expulsión de varillas ↑ | 6. Varillas batidoras. |
| 2. Selector de velocidad. | 7. Botón apertura del pedestal articulado. |
| 3. Función turbo | 8. Bowl capacidad 3 l. |
| 4. Cuerpo batidora. | 9. Pedestal articulado. |
| 5. Botón desbloqueo batidora. | 10. Varillas amasadoras. |

MODELO	CONTIENE
MGF: 4222	Cuerpo de batidora (4) + varillas batidoras (6) + varillas amasadoras (10).
MGF: 4223	Cuerpo de batidora (4) + varillas batidoras (6) + varillas amasadoras (10) + pedestal articulado (9) + bowl de acero inoxidable (8).

■ FUNCIONAMIENTO BATIDORA

1. Introduzca las varillas batidoras (6) o las varillas amasadoras (10) en el cuerpo de la batidora, asegurándose de que encajen perfectamente.
2. Antes de comenzar a usar la batidora introduzca las varillas (6 ó 10) en el recipiente que vaya a usar a fin de evitar salpicaduras.
3. Enchufe y encienda la batidora escogiendo la velocidad deseada (*del 0 a 5*) mediante el selector de velocidad (2).
4. Si necesita un golpe de velocidad, presione el botón de función turbo (3).
5. Una vez termine de mezclar, sitúe el selector de velocidad (2) en la posición "0" inmediatamente.
6. Después de su uso, desenchufe el aparato.
7. Presione el botón de expulsión de varillas ↑ (1) para extraer éstas del cuerpo de la batidora.
8. Desenchufe el aparato de la red después de su uso sin tirar nunca directamente del cable.

■ FUNCIONAMIENTO BATIDORA CON BOWL

1. Sitúe el pedestal articulado (9) sobre una superficie plana. La parte inferior del mismo contiene tres gomas antideslizantes que impiden que el aparato resbale durante su funcionamiento.
2. Introduzca las varillas batidoras (6) o las varillas amasadoras (10) en el cuerpo de la batidora, hasta que encajen perfectamente, asegurándose de que las varillas con la rueda dentada se introduzcan en la abertura correspondiente (identificada con otra rueda dentada) de la parte articulada del pedestal (9).
3. Abra el pedestal articulado, manteniendo pulsado el botón de apertura (7).
4. Añada los ingredientes deseados en el interior del bowl (8) (hasta un máximo de 2,5 l). (Nota: Recuerde que puede utilizar el cuerpo de la batidora sin su pedestal articulado pero nunca utilice recipientes que se puedan romper con facilidad ya que podrían provocar lesiones.)
5. Pulse nuevamente el botón de apertura del pedestal articulado (7) y vuelva a cerrarlo.
6. Sitúe el cuerpo de la batidora (4) sobre el pedestal articulado (9) haciendo coincidir las muescas, pulse el botón de desbloqueo de la batidora (5) y encájela hasta que ésta quede fija.
7. Enchufe y encienda la batidora escogiendo la velocidad deseada (*del 0 a 5*) mediante el selector de velocidad (2).
8. Una vez termine de mezclar, sitúe el selector de velocidad (2) en la posición "0".
9. Después de su uso, desenchufe el aparato.
10. Separe el cuerpo de la batidora de su pedestal manteniendo pulsado el botón de desbloqueo (5) y tirando suavemente de ella hacia arriba.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

CONDICIONES

- La garantía cubre todas las posibles averías producidas por defecto de fabricación o defecto de los materiales empleados en la construcción del aparato.
- La duración de la garantía es de 1 año a partir de la fecha de compra para los componentes y mano de obra.
- Para que este certificado de garantía sea válido deberá haber sido cumplimentado por el Comercio vendedor, quien especificará los siguientes datos: **modelo, fecha de venta, nombre del comprador y estampación del sello comercial.**
- La garantía pierde su validez por:
 - Usar el aparato de forma indebida a la especificada en el folleto de instrucciones o hacerlo abusivamente (uso semi-industrial).
 - Averías producidas por golpes, caídas, aplastamientos, destrucción por fuego, inundación del aparato o deterioros producidos por cal.
 - Desarme del aparato o manipulación por personal ajeno al Servicio Técnico de MAGEFESA.
- La garantía no cubre los accesorios perecederos, como son bolsas de papel, jarras de cristal, filtros, cuchillas, gomas de olla, etc.
- El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.